



2012 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Un Cerequio incontentibile!

Nota di degustazione:

Rosso rubino con accenti granati, che si schiariscono leggermente al disco. I frutti rossi dominano il bouquet molto espressivo, con note balsamiche e di cacao e un accenno di grafite. Al palato è denso ed esplosivo, la sua struttura solida è continuamente arricchita da sapori di prugne, confettura di fragole e un pizzico di cannella; i tannini maturi tengono insieme questo Barolo altamente concentrato e pieno di potenziale fino al finale elegante. Innegabilmente Cerequio!

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0328912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100, Falstaff 94/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.